



Blutwurst Maultaschen in Schnittlauch Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere, abwechslungsreiche Hausmannskost für jeden Tag, einfach gut gemacht

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
 - 125 g Weizenmehl, gesiebt
 - 25 g Hartweizen Gries
 - 2 El Wasser
 - 2 ganze Eier
 - 2 El Olivenöl
 - Salz
- Für die Füllung:
 - 150 g Blutwurst ohne Haut
 - (Ich nehmen eine leicht geräucherte Fleischrotwurst)
 - 5 frische Majoran Stiele, gezupft, gehackt
 - 1 Eigelb, mit 1 El Wasser verklappert
 - Etwas frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Für die Schnittlauch Sauce:
 - 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
 - 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Tl Butter
 - 1/4 Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
 - 1/8 l trockener Weißwein
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - 1/2 Becher Sahne
 - 100 g Creme fraiche oder saure Sahne
 - Etwas Soßenbinder

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Blut / Rotwurst grob würfeln, den gehackten Majoran dazu geben, ev. etwas pfeffern und mit dem Stabmixer grob zerkleinern.

Schritt3

Der Maultaschenteig:

Schritt4

Das Mehl mit dem Gries mischen, Olivenöl, Wasser und 1 Prise Salz dazu geben, mit den Eiern zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt5

In Klarsichtfolie 1 Stunde kalt legen, danach rechteckig und dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen.

Schritt6

Mit einem Teigrädchen quadratische Stücke à 10 X 10 cm ausschneiden.

Schritt7

Die Ränder mittels eines Küchenpinsels mit dem verklapperten Eigelb einstreichen.

Schritt8

Jeweils 2 Tl Füllung in die Mitte setzen, über Eck zu Dreiecken einschlagen, die Ränder gut andrücken.

Schritt9

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf zurück ziehen und bei kleiner Hitze ca. 4 - 5 min. "simmern" lassen. (Bis die Maultaschen oben schwimmen)

Schritt10

Die Schnittlauch Sauce:

Schritt11

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und mit der Brühe, dem Weißwein, Sahne und Creme fraiche aufgießen.

Schritt12

Etwas verkochen, reduzieren lassen und leicht "sämig" mit Soßenbinder andicken.

Schritt13

Pikant nachschmecken und den frischen Schnittlauch unterheben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Maultaschen mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zur Schnittlauch Sauce geben.

Schritt16

Ergänzen kann man das Gericht zusätzlich mit: Blumenkohl, Broccoli, Schwarzwurzel - oder Spargelgemüse

Rezeptart: Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutwurst-maultaschen-in-schnittlauch-sauce/>